# BENUTZERHANDBUCH

## Speisenwärmer KWFR

***Bitte lesen Sie diese Anleitung und bewahren Sie sie auf.***

***Nur für den Einsatz in Innenräumen***

# 3, 5 LITER GEWÜRZWÄRMER HANDBUCH

Dieses Heizgerät ist nur für den gewerblichen Gebrauch und nicht für den privaten Gebrauch bestimmt. Er sollte nur von geschulten Personen bedient werden. Lesen Sie vor der Benutzung unbedingt die Betriebs- und Sicherheitsanleitung.

**VORSICHT - DER PUMPENAUSLAUF WIRD WÄHREND DES BETRIEBS HEISS.**
Um mögliche schwere Verletzungen zu vermeiden, tragen Sie beim Umgang mit dem heißem Gerät hitzebeständige Schutzhandschuhe.
**VORSICHT - GERÄT NICHT OHNE WASSER BETREIBEN -**
Prüfen Sie während des Betriebs häufig den Wasserstand. Geben Sie bei Bedarf mehr Wasser.

**VORSICHT - HEIZELEMENT NICHT IN WASSER EINTAUCHEN**

**Installation**
Dieser Wärmer wird mit 220-240V/50Hz betrieben.

**Operation**

Der Wärmer ist für die Verwendung mit dem mitgelieferten 3,5 Ltr. Edelstahl-Einsatz oder für 10 Dosen.

1. Schüssel mit 1 und 1/3 Liter heißem Wasser füllen
2. Wärmer einschalten
3. Das Produkt entweder in den mitgelieferten 3, 5 Liter-Edelstahl-Einsatz oder in die 10er-Dose geben.
4. abdecken
5. Inhalt zur gewünschten Temperatur vorwärmen lassen, Thermostat auf die gewünschte Warmhaltetemperatur einstellen.

****HINWEIS -** der Pumpeneinsatz funktioniert erst dann richtig, wenn der Inhalt ordnungsgemäß vorgewärmt ist.
**NICHT LÄNGER ALS 45 MINUTEN AUF HOHER HITZE BETRIEBEN - der Inhalt kann überhitzen.**

**Angaben**

| | |
|---|---|
| Artikel# | KWFR |
| Kapazität | #10er Dose oder 3,5-Quart-Einsatz |
| Einheit Abmessungen | B230xT420xH388mm |
| Spannung | 220-240V |
| Wattleistung | 550W |

**Eigenschaften:**

1. Perfekt zum Servieren von Nacho-Käse, heißem Karamell, Chili und anderen heißen Gewürzen oder Belägen.
2. Die quadratischen Aufwärmer enthalten auffällige Aufkleber, die sich vielseitig einsetzen und entfernen lassen.

## Reinigung und Lagerung

Reinigen und trocknen Sie das Heizgerät nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie ein weiches Tuch und milde Seife für die Außenreinigung. Verwenden Sie für die Außenflächen keine Scheuerschwämme aus Metall, starke Scheuermittel oder Reinigungsmittel. Diese können jedoch bei Bedarf im Inneren des Heizgeräts verwendet werden. Stellen Sie den Drehknopf bei der Lagerung auf die Position "LOW".

## Reinigung und Pflege der Pumpe

Reinigen Sie die Pumpe nach jedem Gebrauch gründlich.

1. Mutter-Zylinder entfernen und Pumpenkolben aus der Pumpenkammer ziehen
2. Knopf vom Kolben abnehmen und demontieren
3. Kappen-Rohr und Mutter-Hülsen-Rohr entfernen. Deckel von der Pumpe abnehmen
4. U-Stift entfernen.
5. Kugellager aus der Pumpe entfernen
6. Alle Teile mit Wasser und Seife waschen. In 220 ppm Vierfachlösung desinfizieren.
7. Wieder zusammenbauen.

**HINWEIS - O-Ring beim Zusammenbau mit Pflanzenöl einfetten.

## Ansaugpumpe

Die Pumpe braucht möglicherweise bis zu dreimaliges Drücken des Kolbens, um dicke Produkte vollständig zu entlüften und abzugeben. Wenn die Pumpe nicht richtig funktioniert, entfernen Sie den O-Ring und stellen Sie sicher, dass er sich an der richtigen Stelle befindet. Wenn er nicht vorhanden ist, stellen Sie sicher, dass der O-Ring nicht in das Pumpenkolbenrohr gezogen wurde. Andernfalls kann es passieren, dass ein gebrochener O-Ring herausgepumpt wird, wenn die Lebensmittel ausgegeben werden.

GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0